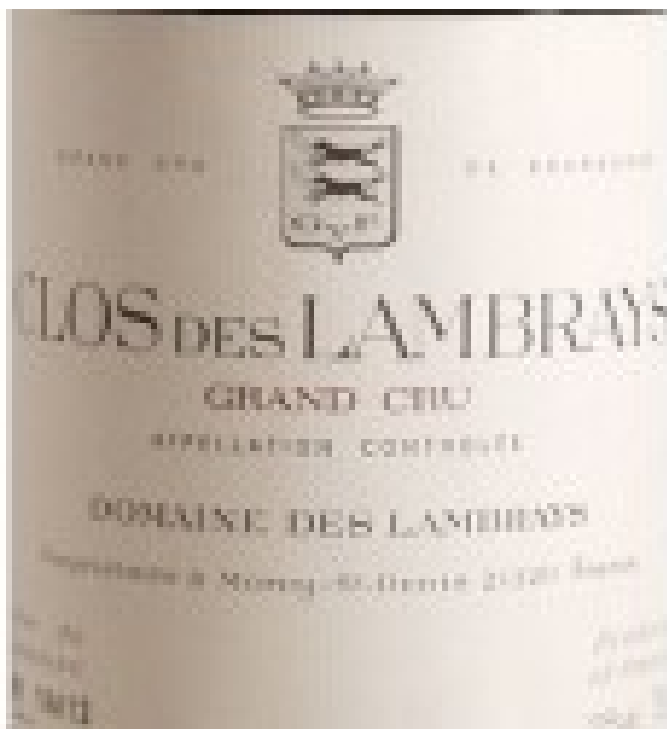


Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2015



Prix du produit :

250,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): T. Brouin (Dom. des LAMBRAYS)

Millésime: 2015

Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 19,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES LAMBRAYS

Commentaires sur ce

Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2015 :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 : 19,5/20. *Avec son élégance innée, le nez du 2015 annonce un grand séducteur, sûr de lui et de son pedigree. L'apport de la vendange entière est déterminant dans un millésime comme 2015 : elle dote le vin d'une sève imposante mais respecte la pureté du fruit, déliant la texture tout en préservant l'harmonie et la finesse attendue. Avec ses tanins poudrés mais abondants, ce grand vin ira très loin au vieillissement .*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 16,5/20. *Tannin serré, vin encore dans les limbes, en puissance, racé mais très tendu avec des notes sèches. Le temps devrait lui apporter le charnu dont il ne dispose pas encore. À attendre impérativement. Apogée de 2021 à 2030.*

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin dec. 2016) : 93-95/100. *The 2015 Clos de Lambrays Grand Cru contains 95% whole cluster fruit, part of the crop with thicker skins deprived of their stems according to winemaker Thierry Brouin. It is being aged in 50% new oak. It has dusky black fruit on the nose, earthier than I was expecting given the growing season, the stem addition lending a subtle undergrowth and moss-like scent. The palate is medium-bodied with grainy tannin and offers succinctly judged acidity. It is certainly harmonious in the mouth with a generous dash of black pepper on the finish, a pleasant prickle in the mouth after the wine has departed. Whilst not the purring engine that is Clos de Tart since it is more rough-hewn perhaps, this Clos des Lambrays has a charm of its own. Drink date 2019-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Clos des Lambrays est la plus grande surface en Grand Cru de toute la Côte de Nuits.

Le Clos des Lambrays est un vin très corsé, rude et souple, "une main de fer dans un gant de velours". Avec des arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles) il est puissant, élégant avec des tanins nobles et ronds.

Vendange : les vendanges ont lieu en général autour du 15 septembre. Les vendanges, entièrement manuelles, sont réalisées en quelques jours.

Cuvaison : après un tri sévère de la récolte, le plus souvent non égrappée, la vinification traditionnelle bourguignonne s'effectue dans 5 à 8 cuves de fermentation. Un pressoir pneumatique permet d'extraire des jus de presse de grande qualité. Le Domaine dispose d'une dizaine de cuves en acier inoxydable équipées d'un pigeur pneumatique et de circuit de refroidissement.

-cuvaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

-élevage de 18 mois en fûts de chêne renouvelés à 50% chaque année

-deux soutirages sans collage, légère filtration de 5 à 10%

Une rigoureuse sélection est alors effectuée, certaines cuvées ou parties de cuvées étant "repliées" en Morey St Denis 1er Cru.

La mise en bouteilles est réalisée au Domaine.

Description brève du produit :

Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance". 19,5/20 RVF
